

L'agricoltura Biodinamica e Biologica

*L'agricoltura Biodinamica si basa sull'idea della “**Natura in equilibrio**”. Bisogna mantenere in modo naturale il terreno con tutti i suoi organismi per ottenere da viti sane dell'uva di alta qualità.*

Nell'agricoltura Biodinamica e Biologica non vengono utilizzati prodotti di sintesi chimica (concimi-farmaci-diserbanti) e organismi geneticamente modificati.

*Si somministrano in dosi omeopatiche dei preparati **Naturali** ottenuti da processi fermentativi, **decotti e minerali** sempre tenendo conto delle fasi della **luna e del sole**; si lavora il terreno secondo metodi tradizionali.*

*Anche in **cantina** viene seguito il **calendario lunare** per **travasi e imbottigliamento**. Di solito non vengono aggiunti **lieviti** – **l'enologo elabora l'uva sana maturata bene e non ricorre ad interventi chimici o fisici, il mosto fermentato sui propri lieviti autoctoni.** (Diversi produttori non si fanno certificare la biodiversità, ma si adoperano con il massimo rispetto nella propria terra e vite)*

La natura

Non fa nulla

Dí inutile

(Aristotele)

Col tempo

ogni cosa va variando

(Leonardo Da Vinci)

VINI BIOLOGICI E BIODINAMICI

PIEMONTE

Gavi Filagnotti docg Az.Agr. Cascina degli Ulivi 06 18.00

FRIULI VENEZIA GIULIA

Kaplja (chrad-friulano—malvasia istriana)Az.Agr.Podversic Damijan 07 40.00

Ribolla Gialla Az.Agr. Podversic Damijan 07 40.00

Malvasia Istriana Az. Agr. Podversic Damijan 07 40.00

Nekaj (friulano) Az.Agr. Podversic Damijan 07 40.00

Prelit (Merlot –Cab sauvv.) Az.Agr.Podversic Damijan 07 40.00

TRENTINO

Muller Az.Agr.Vilar 09 20.00

Gewurztraminer Az.Agr.Vilar 09 24.00

Marzemino Az.Agr.Vilar 09 20.00

ABRUZZO

<i>Trebbiano d'Abruzzo Emidio Pepe 09</i>	28.00
<i>Montepulciano d'Abruzzo Emidio Pepe 07</i>	33.00
<i>Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo Emidio Pepe 07</i>	25.00

SICILIA

<i>IGT Sicilia SP 68 bianco Az Agr.Occhipinti 09</i>	18.00
<i>Cerasuolo di Vittoria doc Gulfi 09</i>	18.00
<i>Nerojbleo (nero d'avola dei monti Iblei) Gulfi 07</i>	40.00
<i>NeroMaccarj (nero d'avola in Contrada Maccari –balsamico) Gulfi 08</i>	40.00

FRANCIA**ALSAZIA**

<i>Riesling Pierre Frik 06</i>	46.00
<i>Gewurztraminer Pierre Frik 08</i>	43.00

BORGOGNA

<i>Chablis De Moore Oliver et Alice 09</i>	30.00
<i>Borgogne Aligotè Plantation De Moore Oliver et Alice 09</i>	45.00
<i>P.Pacalet Pommard 07</i>	87.00
<i>Bourgogne Pinot Nero Pierre Morey 10</i>	30.00

LOIRA

<i>La Lune Anjon Blanc Chenin Blanc 05</i>	40.00
<i>La Lune Vin de France Chenin Blanc 08</i>	38.00
<i>Huet Vouvray Le Mont Sec Chenin Blanc 06</i>	36.00

JURA

<i>Domaine Overnay Pupillin (chard) 08</i>	40.00
<i>Domanine Overnay Arbois Pupillin 09</i>	65.00

PROVENZA

<i>Henri Milan Le Grand Blanc 06</i>	35.00
--------------------------------------	-------

VALLEE DU RHONE SUD

<i>Domaine Gramenon Poignè de Raisins (granache) 09</i>	25.00
---	-------

Champagne

<i>Bollinger Speciale Cuvèe</i>	90.00
<i>Brugnon Brut</i>	50.00
<i>Bruno Paillard Brut Premiere Cuveè</i>	70.00
<i>Perrier Jouet Grand Brut</i>	70.00
<i>Gaston Chiquet Special Club Millesimato 00 Premier Cru</i>	190.00
<i>Perrier Jouet Belle Epoque Brut 02</i>	190.00
<i>Egly Ouriet Brut Grand Cru Millesimato 2000</i>	180.00
<i>Philipponnat Clos des Goisses Millesimato 99</i>	190.00
<i>Perrier Jouet Blason Rosè</i>	110.00
<i>Selosse Rosè</i>	175.00
<i>Ruinart Rosè</i>	96.00
<i>Brugnon brut Rosè</i>	60.00
<i>Egly-Ouriet Brut Rosè Grand Cru</i>	134.00
<i>Gaston Chiquet Rosè</i>	70.00
<i>Moet & Chandon Cuvèe Imperiale Reserve</i>	65.00
<i>Moet & Chandon Grand Vintage 03</i>	70.00
<i>Philipponnat Grand Blanc (Blanc de Blanc Mill.) Brut</i>	110.00
<i>Ruinart Blanc de Blancs</i>	96.00
<i>Selosse Blanc de Blancs</i>	130.00
<i>Bruno Paillard Blanc de Blancs Reserve Premier Grand Cru</i>	100.00
<i>Krug Grand Cuvee</i>	160.00
<i>Krug Rose'</i>	310.00

Metodo classico

<i>Montenisa Franciacorta Brut</i>	<i>30.00</i>
<i>Berlucchi Guido & C. Franciacorta 61 Brut</i>	<i>30.00</i>
<i>Berluucchi Guido & C. Fanciocorta Storica 61 Brut ½ bot.</i>	<i>12.00</i>
<i>Cà del Bosco Franciacorta Brut Mill 04</i>	<i>47.00</i>
<i>Agr. Uberti Franciacorta Brut</i>	<i>30.00</i>
<i>Cavalleri Franciacorta Brut</i>	<i>38.00</i>
<i>Bellavista Gran Cuveè Franciacorta Brut</i>	<i>43.00</i>
<i>Haderburg Brut (Alto adige)</i>	<i>30.00</i>
<i>Cà del Bosco Franciacorta Brut Annamaria Clementi 02</i>	<i>103.00</i>
<i>Tasca D'Almerita Conte di Sclafani 06 brut</i>	<i>30.00</i>
<i>Berlucchi Palazzo Lana Pas dosè</i>	<i>40.00</i>
<i>Cavalleri Franciacorta Pas Dosè</i>	<i>36.00</i>
<i>Bellavista Gran Cuvèè Pas Opere 05</i>	<i>55.00</i>
<i>Haderburg Rosè (Alto Adige)</i>	<i>38.00</i>
<i>Bellavista Gran Cuveè Franciacorta Rosè 06</i>	<i>47.00</i>
<i>Cavalleri Franciacorta Collezione Rosè 04</i>	<i>44.00</i>
<i>Berlucchi Guido & C. Franciacorta 61 Rosè</i>	<i>30.00</i>
<i>Cavalleri Franciacorta Brut Magnum</i>	<i>75.00</i>
<i>Bellavista Franciacorta Brut Magnum</i>	<i>75.00</i>
<i>Berlucchi Guido & C. Franciacorta Brut Magnum</i>	<i>70.00</i>

Spumanti Italiani

Agostinetto Prosecco Valdobbiadene extra dry 25.00

VINI BIANCHI

Liguria

Vermentino Colli di Luni La Felce 10 20.00
Vermentino Colli di Luni Boboli Az.Agr.Giacomelli 09 23.00
Vermentino Imperia doc Laura Aschero '10 20.00
Vermentino Riviera di Ponente Roberto Rondelli 10 21.00
Cinque Terre Burrasca 09 23.00
Cinque Terre Capellini 09 32.00
Pigato Le Ruseghine Bruna 10 20.00
Pigato Costa de Vigna Vigne Vege Massimo Alessandri 09 23.00
Pigato Cascina delle Terre Rosse 10 23.00
Pigato Apogeo Cascina delle Terre Rosse 10 28.00
Pigato Massaretti 10 20.00
Pigato doc Imperia Laura Aschero 10 20.00

Piemonte

<i>Erbaluce di Caluso La Rustia Orsolani 10</i>	<i>21.00</i>
<i>Timorasso Derthona Vigneti Massa 07</i>	<i>24.00</i>
<i>Gavi Filagnotti docg Az.Agricola Cascina degli Ulivi 06</i>	<i>18.00</i>
<i>Roero Arneis Prodvay Malabiola 09</i>	<i>21.00</i>
<i>Rossj-Bass Langhe Gaja 2007</i>	<i>60.00</i>

Valle d'Aosta

<i>Blanc de Morgex de la Salle etichetta verdini 09</i>	<i>18.00</i>
<i>Petite Arvine Valle d'Aosta chateau Feuillet 10</i>	<i>21.00</i>

Veneto

<i>Suavia Soave Monte Grande Graziano Pra'09</i>	<i>28.00</i>
<i>Sauvignon Vulcaia Fumè Inama 09</i>	<i>36.00</i>
<i>Chardonnay Inama 09</i>	<i>18.00</i>

Friuli V.Giulia

<i>Pinot Grigio Isonzo Lis Neris 09</i>	23.00
<i>Chardonnay Isonzo Lis Neris Pecorari 09</i>	23.00
<i>Chardonnay Isonzo Jurosa Lis Neris Pecorari 09</i>	30.00
<i>Chardonnay Isonzo Ciampagnis Vieris Vie Di Romans 09</i>	30.00
<i>Sauvignon Isonzo Lis Neris Pecorari 09</i>	23.00
<i>Sauvignon Isonzo Picol Lis Neris Pecorari 09</i>	30.00
<i>Sauvignon Pier Vie Di Romans 07</i>	28.00
<i>Keplaja (chard) Az. Agr. Podversic 07</i>	40.00
<i>Nekaja Friulano Az.Agr.Podversic 07</i>	40.00
<i>Malvasia Az.Agr.Podversic 07</i>	40.00

Alto Adige

<i>Pinot Bianco Terlano Riserva Vorberg Cantina di Terlano 08</i>	25.00
<i>Pinot Bianco Vigna S.Michele Barthenau 08 Hofstatter</i>	28.00
<i>Sauvignon Val Venosta Falkeinsten 08</i>	26.00
<i>Sauvignon Voglar Dipoli /07</i>	25.00
<i>Muller Thurgau Valle Isarco Nossing 09</i>	25.00
<i>Muller Thurgau Feldmarschall Tiefenbrunner 09</i>	28.00
<i>Sauvignon Kircleinten Tiefenbrunner 08</i>	28.00
<i>Gewürztraminer Gottardi 08</i>	26.00
<i>Gewurztraminer Kolbenhof Hofstatter 08</i>	33.00
<i>Gewurztraminer Tiefenbrunner 09</i>	20.00
<i>Kerner Valle Isarco Nossing 09</i>	26.00
<i>Chardonnay Lyntyclarus Tiefenbrunner 07</i>	25.00
<i>Riesling Val Venosta Falkeinsten 09</i>	26.00

Trentino

<i>Muller Az.Agr.Vilar 09</i>	20.00
<i>Gewurztraminer Az.Agr. Vilar 09</i>	24.00

Toscana

<i>Chardonnay Isole & Olena 06</i>	<i>35.00</i>
<i>Batar Quarciabella 06</i>	<i>62.00</i>
<i>Cà Marcanda Vistamare 2009 Gaja</i>	<i>60.00</i>

Marche

<i>Verdicchio Castelli di Jesi classico Ghiffa Az.Agr. Colognola 09</i>	<i>18.00</i>
<i>Verdicchio Castelli di Jesi classico riserva Labieno Az. Agr.Colognola 05</i>	<i>22.00</i>
<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi Sup. Balciana Saltarelli 07</i>	<i>35.00</i>

Abruzzo

<i>Trebbiano D'Abruzzo Emidio Pepe 09</i>	<i>30.00</i>
---	--------------

UMBRIA

<i>Conte della Vipera Castello della Sala 08</i>	<i>43.00</i>
--	--------------

Campania

<i>Fiano Sannio Aia dei Colombi 09</i>	24.00
<i>Greco di Tufo Cutizzi Feudi S.Gregorio 09</i>	20.00
<i>Falanghina Feudi S. Gregorio 10</i>	20.00
<i>Falanghina Aia dei Colombi 09</i>	24.00
<i>Pallagrello bianco Le Sèrole Terre del Principe (vend.tard.) 08</i>	22.00

Basilicata

<i>Basilicata igt Bianco Re Manfredi 08</i>	21.00
---	-------

Calabria

<i>Efeso Val di Neto Bianco Librandi 03</i>	32.00
---	-------

Sicilia

<i>Planeta Chardonnay 07</i>	34.00
<i>Planeta Cometa 07 (fiano)</i>	32.00
<i>Tenuta delle Terre Nere Etna Bianco 07</i>	21.00
<i>Tasca d'Almerita Nozze D'Oro 07</i>	22.00
<i>Tasca d'Almerita Chardonnay igt 08 (passaggio legno)</i>	40.00
<i>Tasca d'Almerita Leone D'Almerita 09</i>	20.00
<i>Az.Agr.Occhipinti Sicilia SP 68 Bianco (albanello-moscato)</i>	20.00
<i>Marco de Bartoli Pietra Nera (zibibbo) 09</i>	36.00
<i>Marco de Bartoli Sole e Vento 09</i>	21.00
 Sardegna	
<i>Vermentino di Sardegna Mattariga Chessa 10</i>	24.00

Francia

Alsazia

<i>Rolly Gassmann Riesling Riserve 08</i>	40.00
<i>Rolly Gasmann Gewurztraminer 07</i>	32.00
<i>Rolly Gasmann Gewurzt. Stegreben de Rorscwihr 99</i>	48.00
<i>Pierre Frik Riesling 06</i>	46.00
<i>Pierre Frik Gewrztraminer 08</i>	43.00
<i>Dopff Maru 05 (vino per crudità)</i>	20.00

Loira

<i>Par Didier Dagueneau Silex Blanc Fumè De Pouilly 07</i>	140.00
<i>Ladoucette Pouilly Fumè 06</i>	37.00
<i>Bouchard Père & Fils Polly Fuisse 07</i>	52.00
<i>Sancerre La Moussier Alphonse Mellot 10</i>	48.00
<i>Comte La Fond Sancerre 07</i>	36.00

Borgogna

<i>Chablis Bouchard Fourchaume 1°er cru 07</i>	46.00
--	-------

Vini da uve coltivate Biodinamiche “Triple A”

Loira

La Lune . Anjou Blanc Chenin Blanc 05 40.00

La Lune Vin de France Chenin Blanc 08 35.00

Huet Vouvray Le Mont Sec Chenin Blanc 06 35.00

Borgogna

Macon Chaitree v.v. chardonnay 06 P.Vallette 35.00

De Moore Oliver et Alice Chablis 09 30.00

De Moore Oliver et Alice Aligotè Plantation 09 45.00

Jura

Domaine Overnay Pupillin chardonnay 04 40.00

Provence

Henri Milan Le Grna Blanc 06 35.00

VINI ROSSI

Liguria

<i>Rossese Dolce Acqua Maccario Drimberg 09</i>	23.00
<i>Rossese Bruna 09</i>	20.00
<i>Rossese doc Laura Aschero 10</i>	35.00
<i>Ormeasco di Pornassio Alessandri 05</i>	23.00
<i>Rossese Massaretti 10</i>	23.00
<i>Granaccia Vicento dei Cappuccini Colli Savonesi Innocenzo Turco 07</i>	38.00

Piemonte

<i>Barbaresco Angelo Gaja 94 (1 bott)</i>	150.00
<i>Darmagi Angelo Gaja 94 (1 bott)</i>	150.00
<i>Sito Moresco Angelo Gaja 07</i>	43.00
<i>Cremes Angelo Gaja 07</i>	30.00
<i>Barolo Cà Bianca 05</i>	36.00
<i>Antichi Vigneti Cantalupo Ghemme Signore di Bayard 98</i>	60.00
<i>Dolcetto Augento Pelissero 08</i>	18.00
<i>Dolcetto Dogliani I Filari Einaudi 08</i>	27.00
<i>Dolcetto di Dogliani Vigna Tec Einaudi 07</i>	30.00
<i>Dolcetto Visadi' Domenico Clerico 09</i>	30.00
<i>Barbera Tre Vigne Domenico Clerico 08</i>	25.00
<i>Arte Domenico Clerico 07</i>	43.00
<i>Nebbiolo d'Alba Occhetti Prunotto 07</i>	22.00

Lombardia

Mamete Previstini Sfursat "Albareda" 97 60.00

Veneto

Masi Amarone Classico Costasera 04 65.00

Santi Le Solane Valpolicella di Ripasso 04 21.00

Alto Adige

Di Poli Yugum 03 32.00

Gottardi Pinot Nero Mazzon 08 40.00

Tieffenbrunner Pinot Nero Turmhof 09 32.00

Hosatter Yngram Rosso 04 34.00

Hofstatter Pinot Nero Riserva Mazzon Blouburgunder 07 60.00

Hofstatter Steinraffler Lagren 03 30.00

Laimburg Pinot Nero 06 24.00

Tieffenbrunner Laigren 09 23.00

Trentino

Cantins La Vis Pinot Nero Ritratti 07 23.00

Cantina La Vis Cabernet Sauvignon 07 23.00

Az.Agr.Vilar Marzemino 20.00

Toscana

<i>Marchesi Frescobaldi Chianti Ruffina “Montesodi” 2001</i>	45.00
<i>Ruffino Chianti Classico Riserva Ducale Oro 03</i>	36.00
<i>Isola & Olena Chianti Classico 05</i>	30.00
<i>Ruffino Lodola Nuova Riserva Vino Nobile Montepulciano 01</i>	36.00
<i>Ruffino Lodola Nuova Rosso Di Montepulciano 05</i>	28.00
<i>Tenimenti Folonari Cabreo Il Borgo 00 (cab.sauv.-merlot-sang.)</i>	35.00
<i>Tenuta S.Guido Le Difese (sang.-cab.sauv.)07</i>	28.00
<i>Tenuta S.Guido Guidalberto07</i>	40.00
<i>Moris Farms Avvoltore 99</i>	42.00
<i>Bolgheri doc 04 Caccia al Piano Ruit Hora</i>	38.00
<i>Bolgheri Il Bruciato Guado al Tasso 08</i>	26.00
<i>Tenuta Fortuna Lodai 04 (sang.-cab.sauv.)</i>	30.00
<i>Morellino di Scansano Fatt. Le Pupille 07</i>	18.00
<i>Rosso di Montalcino Mastroianni 05</i>	20.00
<i>Brunello di Montalcino Mastroianni 01</i>	40.00
<i>Nipozzano Chianti Classico 01</i>	40.00
<i>Santedema Chianti Classico 05/</i>	35.00
<i>Frescobaldi Mormoreto 01</i>	40.00

Marche

<i>Az. Agr.Lombardi Antonietta Sestiere Rosso delle Marche i.g.t</i>	<i>06</i>	<i>24.00</i>
<i>Az.Agr Lombardi Antonietta Cantamaggio Rosso Marche I.G.T.</i>	<i>08</i>	<i>21.00</i>

Umbria

<i>Sagrantino Collepiano Sagrantino di Montefalco Arnaldo Caprai</i>	<i>66.00</i>		
<i>Assisi Rosso (sang.-merlot) F.lli Sportoletti</i>	<i>04</i>	<i>16.00</i>	
<i>Palazzone Armaleo</i>	<i>98 (cab.sauv.-cab.franc.)</i>	<i>38.00</i>	
<i>La Carraia Fobiano</i>	<i>99 (merlot-cab.sauv)</i>	<i>1 bot</i>	<i>38.00</i>

Lazio

<i>Falasco Montiano</i>	<i>99 merlot (2bott)</i>	<i>38.00</i>
<i>Colle Picchioni Vigna del Vassallo</i>	<i>99 (cab.sauv.-cab.franc- 2 bot)</i>	<i>35.00</i>
<i>Madreselva Casal del Giglio</i>	<i>99 (1 bott)</i>	<i>40.00</i>

Abruzzo

<i>Emidio Pepe Montepulciano d'Abruzzo</i>	<i>05</i>	<i>33.00</i>
<i>Emidio Pepe Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo</i>	<i>07</i>	<i>25.00</i>

Campania

<i>Cantina del Taburno Fidelis aglianico 05</i>	18.00
<i>Feudi S. Gregorio Serpico 07</i>	60.00
<i>Feudi S.Gregorio Taurasi 07</i>	30.00
<i>Mastroberardino Taurasi Radici 2004</i>	25.00

Puglia

<i>Duca Carlo Guarini Accardo 01 (negroamaro-malvasia nera)</i>	28.00
<i>F.Candido Duca d'Aragona 00 (negroamaro Montepulciano)</i>	33.00
<i>Di Majo Norante Primitivo Cretaia 2005</i>	20.00

Calabria

<i>Librandi Gravello 01 (gaglioppo cab.sauv)</i>	30.00
<i>Librandi Magro Megonio 98</i>	38.00

Sicilia

<i>Tenuta di Rapitalà Nadir (sirah) 05</i>	30.00
<i>Tenuta di Rapitalà Hugonis (nero d'avola-cab.sauv)02</i>	38.00
<i>Tenuta Rapitalà Solinero syrah 05</i>	38.00
<i>Planeta S.Cecilia 05 (nero d'avola)</i>	32.00
<i>Tasca D'Almerita Camastra (nero d'avola e merlot) 2006</i>	21.00
<i>Tasca D'Almerita Cygnus (nero d'avola e cab sauv.) 2006</i>	21.00
<i>Etna Rosso Tenuta delle Terre Nere 07</i>	21.00
<i>Gulfi NeroMaccari (nero d'avola) 06</i>	40.00
<i>Gulfi Nerojbleo (nero d'avola dei monti Iblei—dal tono balsamico)07</i>	18.00
<i>Gulfi Cerasuolo di Vittoria doc 09</i>	18.00

Sardegna

<i>Carignano del Sulcis Riserva Rocca Rubia Santadi 06</i>	27.00
--	-------

FRANCIA***Valle du Rhone sud***

Domaine Gramenon Poignée de Raisins (granacia) 25.00

JURA

Arbois Pupillin 09 65.00

Borgogna

P.Pacalet Pommard 07 87.00

Pierre Morey Bourgogne Pinot Noir 10 30.00

CALIFORNIA

Zinfadel Chateau Montelena 03 46.00

Cabernet Sauvignon Al.Valley Silver oak 02 120.00

ARGENTINA

Cheval dex Andes Mendoza 06 90.00

VINI DA DESSERT

<i>Morsi di Luce zibibbo Florio 03</i>	24.00
<i>Marsala Vergine Reserve Baglio Florio</i>	33.00
<i>Marsala Vergine Donna Franca (invecchiato oltre 16 anni) Florio</i>	33.00
<i>Malvasia delle Lipari Florio</i>	38.00
<i>Passito di Pantelleria Ben Ryè 06 Donna Fugata 37,50 cl</i>	40.00
<i>Passito di Pantelleria Ben Ryè 06 Donna Fugata 75,00 cl.</i>	57.00
<i>Passito di Pantelleria Florio</i>	30.00
<i>Diamante (passito) Tasca d'Almerita</i>	30.00
<i>Sauternes Bordeaux Chateau du Levant 05 750 ml</i>	55.00
<i>Sherry Don Zoilo Very Sweet Pedro Ximenes</i>	23.00
<i>Cingulum Verdicchio passito Az. Ag. La Colognola</i>	20.00

Mi scuso con la clientela per la mancanza di alcune etichette. La mia carta dei vini è pensata su ricerca e non su quantità quindi ci vuole pazienza fino a Aprile - Maggio per le annate nuove.

Vi ringrazio Barbara Pisano